

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 18.10.2014)

Gran Tour in Irpinia: ultima tappa a Bagnoli

18.10.2014, L'evento (Il Mattino, Il Corriere, Ottopagine)

La kermesse gastronomica: Anteprima Mostra Mercato del Tartufo Nero di Bagnoli Irpino.



Sarà il Comune di Bagnoli Irpino ad ospitare l'ultima tappa dell'evento itinerante "Un Gran Tour in Irpinia lungo sei secoli tra storia, tradizioni ed enogastronomia", finanziato nell'ambito del PSR Campania 2007/2013 – Interventi cofinanziati dal FEASR. Piano di Sviluppo Locale del GAL IRPINIA • MISURA 313 "Incentivazione di attività turistiche".

La manifestazione, dal titolo "**Sfida di soddisfazione al Tartufo Nero al cospetto del Vescovo Ambrogio Salvia**", si terrà sabato 18 ottobre, a partire dalle 19,30 in piazza Leonardo Di

Capua, e sarà incentrata sulla figura del Vescovo Ambrogio Salvia, nato proprio a Bagnoli Irpino nel 1491 e grande esponente del panorama religioso e teologico tlel 1500. A tale personaggio, protagonista del passato di uno dei comuni più rappresentativi del territorio irpino, sarà abbinato, secondo la formula del progetto, uno dei prodotti locali più pregiati e apprezzati in Italia e nel mondo: **il prezioso Tartufo Nero**, che alberga proprio nei boschi di Bagnoli e in quelli dei comuni limitrofi.

La rievocazione storica organizzata nella forma di una cena-spettacolo in abiti d'epoca, sarà costruita sulla riproposizione di un immaginario duello tra due cuochi dell'epoca, che per compiacere il vescovo giunto in visita alla sua Bagnoli, si sfideranno proprio a colpi di prelibate pietanze a base di tartufo.

Ancora una volta, dunque, dopo i cinque eventi tenuti si nei comuni di Cassano Irpino (comune capofila del progetto), Calabritto, Salza Irpina, San Mango sul Calore e Montemarano, il Gran Tour in Irpinia accenderà i riflettori sulle storie e sulle eccellenze eno-gastronomiche dei borghi del Terminio-Cervialto, in un connubio di sapori e saperi che regaleranno un'esperienza nuova e coinvolgente. Un progetto che per la prima volta ha visto operare in sinergia diversi enti riuscendo ad avviare il primo esperimento di organizzazione di manifestazioni gestite da una rete di comuni.

Una formula, quella del Gran Tour in Irpinia, che ha riscosso un grande successo in tutti i luoghi che hanno ospitato l'iniziativa, accogliendo turisti provenienti da tutta la regione Campania e non solo. Si è riscontrata, inoltre, anche la partecipazione delle medesime persone a più tappe dell'evento itinerante, a rimarcare il grande interesse del pubblico per la riscoperta delle storie e delle peculiarità che contraddistinguono il territorio Irpino.

Nell'ottica di ampliare l'opera di valorizzazione del territorio, la sesta ed ultima tappa del Gran Tour in Irpinia si terrà in contemporanea all'Anteprima della Mostra Mercato del Tartufo Nero, l'evento che anticipa l'attesissima kermesse enogastronomica che si terrà dal 24 al 26 ottobre. A completare l'esperienza della sesta tappa del Gran Tour in Irpinia vi sarà, inoltre, l'esposizione

fotografica “**Irpinia terra di castelli, fede, gusto e sorgenti**“, dedicata alla valorizzazione dei diversi aspetti del territorio irpino nella sua globalità e la possibilità di partecipare a speciali visite guidate gratuite ad alcune principali evidenze storico-artistiche di Bagnoli Irpino.

IL PERSONAGGIO STORICO: AMBROGIO SALVIO



Il futuro vescovo Ambrogio Salvio nacque a Bagnoli Irpino nel 1491. Dotato di un vivace ingegno, si dedicò a studi di lettere e teologia a Bologna, e fu nominato Maestro di Teologia nel Convento di San Domenico a Napoli, da cui poi si trasferì presso il Convento della Minerva a Roma. Nel 1527 avvenne il sacco di Roma e l'assedio al Papa Clemente VII, che si rifugiò a Castel S. Angelo. L'esercito tedesco guidato da Carlo, duca di Borbone, assaltò anche le chiese e i monasteri, e così Ambrogio scese nel tempio e si caricò sulle spalle i vasi sacri, gli arredi e i libri sacri e li nascose in un luogo sotterraneo, scambiò la tonaca domenicana con un'altra veste e fuggì.

Alla Liberazione di Roma, i religiosi tornarono al convento e videro che Ambrogio Salvio riponeva alloro posto gli arredi sacri. Nominato reggente dello studio generale di Parigi, nel 1530 tornò a Napoli e fu dichiarato Maestro del Collegio dei Teologi e scelto come Provinciale dell'Ordine. La sua fama giunse anche all'imperatore Carlo III, che, 1° gennaio 1536, dopo la spedizione contro Tunisi, si trovava a Napoli e andò ad ascoltare la messa in San Domenico Maggiore per udirlo predicare. Ambrogio Salvio si rivolse a lui, esortandolo a difendere la religione dagli attacchi dei Luterani.

In seguito lo scelse come suo Confessore e Consigliere, consultandolo per i più gravi affari di stato. Fu eletto Priore di San Pietro Martire e fondò i collegi di Castellammare, Procida e Caivano. Fece inoltre costruire, a Napoli, il monastero e la chiesa dello Spirito Santo, nella quale è stata eretta una statua in sua memoria, e fondò l'Arciconfraternita dei Bianchi.

Nel 1566 fu nominato per la seconda volta Vicario Generale dell'Ordine e Visitatore apostolico della Congregazione dei monaci di Montevergine ed elaborò alcuni statuti, in vigore ancora oggi. Nel 1556 ottenne dal Generale dell'Ordine di impiegare la somma di 50 ducati a favore del convento di Bagnoli e vi introdusse lo studentato. Spese notevoli somme per il convento di Bagnoli e arricchì la Chiesa di preziose reliquie, come una Spina di Cristo e una parte del braccio di San Domenico.

Sorpreso da un grave malore, si ritirò a Napoli nel convento di San Tommaso d'Aquino e scelse una cella tra le più povere. Morì dopo due mesi e mezzo, il 3 febbraio 1577.

IL PRODOTTO TIPICO: IL TARTUFO NERO DI BAGNOLI



Il nome di Bagnoli Irpino è tradizionalmente abbinato a quello del tartufo nero, presente in gran quantità sul territorio e molto apprezzato sia sul mercato nazionale che estero. Il tartufo nero si raccoglie nel periodo invernale, da ottobre a marzo su tartufaie localizzate nella zona montana, dagli 800 ai 1500 metri sul livello del mare, del massiccio dei Monti Picentini.

Esso si avvicina con lo scorzone estivo che matura, invece, da maggio a settembre, e dal quale si distingue per l'intenso odore di fenolo. È

caratterizzato da un peridio, o scorza, di colore nero con sculture poco rilevate, dette verruche, e dalla gleba, o polpa, con venature di colore bianco-grigiastre. Questa specie di tartufo vive in simbiosi con latifoglie e sempreverdi presenti nella zona montana, come il faggio o il pino nero. L'uso del tartufo nella cucina tipica prevedeva, fino agli settanta, il suo impiego come ingrediente esclusivamente fresco.

Dopo essere stato pulito della scorza mediante uno spazzolino, veniva utilizzato per preparare la rinomata insalata di tartufo "alla bagnolese", piatto di carattere da abbinare come contorno al pranzo delle feste natalizie o impiegato nella realizzazione di condimenti per spaghetti o penne aglio e olio, frittate o, addirittura per la pizza. Oggi è possibile consumare il tartufo durante tutto l'anno nelle paste tartufate, confezionato sott'olio, o conservato in barattoli di vetro o di latta con acqua e sale, dopo pulitura e sterilizzazione in autoclave.

La kermesse gastronomica: Anteprima Mostra Mercato del tartufo nero di Bagnoli



L'ultima tappa dell'evento itinerante "Un Gran Tour in Irpinia lungo sei secoli, tra storia, tradizioni ed enogastronomia" si terrà in concomitanza con la quinta edizione dell'Anteprima della Mostra Mercato del Tartufo Nero, in programma per sabato 18 e domenica 19 ottobre a Bagnoli Irpino.

La manifestazione, organizzata dal Consorzio Turistico Bagnoli-Laceno in partnership con la Pro Loco Bagnoli-Laceno e il Comune di Bagnoli

Irpino e con la partecipazione di FISAR (Federazione italiana sommelier albergatori ristoratori), anticipa l'attesissima kermesse enogastronomica che si terrà dal 24 al 26 ottobre dedicata al prelibato Tartufo Nero, eccellenza tipica del territorio bagnolese, che occupa da diverso tempo un posto di rilievo tra le produzioni tipiche italiane.

Anche quest'anno, come da tradizione consolidata, la Mostra Mercato si svilupperà in concomitanza ad un'altra manifestazione di grande interesse, la 37° Sagra della Castagna e del

Tartufo, momento gastronomico che sottolinea il perfetto connubio con un altro dei più apprezzati prodotti locali: la Castagna di Montella I.G.P.

Il format dell'Anteprima seguirà lo schema delle passate edizioni, presentando ai visitatori una serie di degustazioni delle squisite tipicità gastronomiche bagnolesi, che verranno sapientemente abbinata ai migliori vini d'Irpinia. Ma oltre al connubio tra il tartufo bagnolese e i vari Taurasi, Fiana di Avellino e Greco di Tufo, anche altre, numerose attività contribuiranno ad intrattenere i partecipanti.

Si comincia alle ore 10.00 con il Workshop "Raccolta, vendita e commercializzazione dei Funghi e dei Tartufi", organizzato dall'Asl Avellino ispettorato micologico in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato Comando Provinciale Avellino, con il patrocinio del Comune di Bagnoli Irpino. che avrà luogo proprio presso la Sala Consiliare del Municipio. Dalle ore 10,00 alle ore 13.00 presso l'ex convento di San Domenico verrà inaugurata la mostra dal titolo "A Casa di...", dedicata agli artigiani irpini. A partire dalle 18,30 verrà effettuata l'apertura degli stand enogastronomici "Colline e Monti d'Irpinia" e del "Circuito degustazioni Anteprima", dove si potranno degustare alcuni tra i più pregiati prodotti vinicoli della regione. L'evento proseguirà anche il giorno successivo domenica 19 con degustazioni e stand gastronomici che verranno arricchiti dalla Gara-Dimostrazione "**Lancio o Ruzzola del Formaggio**" antica tradizione bagnolese del XVI secolo: il lancio 'o ruzzola del formaggio – noto a Bagnoli Irpino come "Lu iuogu O' casu" – è uno sport tradizionale di antichissime origine praticato già dagli antichi etruschi, dove una forma di formaggio pecorino stagionato, molto duro e resistente veniva lanciato dai pastori (i massari) lunge i tratturi. Un motivo in più per vivere un'esperienza che mette in campo il meglio della tradizione e del sapore irpino.

IL VIDEO

A Bagnoli Irpino ritorna "Il lancio della ruzzola"

<http://www.youtube.com/watch?v=mDDETHDFNQk>

IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

5ª ANTEPRIMA DELLA MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO NERO DI BAGNOLI
"ASPETTANDO LA SAGRA" Centro Storico di Bagnoli I. (AV) 18-19 ottobre 2014

PROGRAMMA

Sabato 18 Ottobre

Ore 10.00 presso la Sala Consiliare del Comune di Bagnoli Irpino, via Roma 17

- Workshop "Raccolta, vendita e commercializzazione dei Funghi e dei Tartufi" organizzato dall'Asl Avellino Ispettorato micologico in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato Com. Prov. Avellino e il patrocinio del Comune di Bagnoli Irpino.

Dalle ore 10.00 alle ore 23.00 ex-convento di San Domenico

- A Casa di...][Gli artigiani irpini in mostra 18/19/24/25/26 Ottobre

Dalle ore 18.30 alle ore 23.30 piazza L. Di Capua

- Apertura degli stand enogastronomici "Colline e Monti d'Irpinia"
- Apertura del "Circuito degustazioni Anteprima" *Vini Doc/Docg Irpini*

Ore 19.30 piazza L. Di Capua

- Rievocazione Storica itinerante tra territorio e sapori. 6ª TAPPA
Sfida di soddisfazione al Tartufo Nero al cospetto del Vescovo Ambrogio Salvo.
Duello tra due cuochi che si sfidano su piatti a base di Tartufi al cospetto del Vescovo Ambrogio Salvo.

Domenica 19 Ottobre

Dalle ore 10.00 alle ore 23.00 ex-convento di San Domenico

- A Casa di...][Gli artigiani irpini in mostra 18/19/24/25/26 Ottobre

Dalle ore 12.00 piazza L. Di Capua

- Apertura degli stand enogastronomici "Colline e Monti d'Irpinia"
- Apertura del "Circuito degustazioni Anteprima" *Vini Doc/Docg Irpini*

Ore 17.00 piazza L. Di Capua

- Inizio Gara-Dimostrazione "Lancio o Ruzzola del Formaggio" (Tradiz. Bagnolese sec. XVI)

Dalle ore 18.00 alle ore 23.00 piazza L. Di Capua

- Apertura degli stand enogastronomici "Colline e Monti d'Irpinia"
- Apertura del "Circuito degustazioni Anteprima" *Vini Doc/Docg Irpini*

Ore 19.30 piazza L. Di Capua

Intrattenimento musicale

Ore 22.30/23.00 fontana "Il Gavitone"

Manifestazione di chiusura con "Sciabolata di spumante irpino"

Gli stand "Circuito degustazioni dell'Anteprima" funzioneranno, previo pagamento di ticket, con bicchiere a sacco e tagliandi di assaggio.

LE SOMMINISTRAZIONI PRESSO I BANCHI VINI SARANNO CURATE DA
FISAR (FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER ALBERGATORI RISTORATORI)